

# Arroz con Leche

**Makes:** 6 Porciones

Este tradicional arroz con leche tiene el dulce sabor de pasas y canela. Intente esta receta para el desayuno con fruta o como un postre bajo en grasa.

## Ingredients

**2 1/2 cups** leche con un 1% de grasa  
**2 1/4 cups** arroz blanco de grano largo  
**1/4 cup** pasas  
**1/4 teaspoon** sal  
**1/4 cup** azúcar morena (o blanca)  
**1 teaspoon** extracto de vainilla  
**1/4 teaspoon** canela

## Directions

1. En una olla mediana, combine la leche, el arroz, las pasas y la sal.
2. Ponga a hervir el agua en una olla. Reduzca el fuego y cocine por 15 minutos. Mezcle el contenido de la olla cada 3 minutos.
3. Agregue el azúcar, extracto de vainilla y la canela a la olla. Revuelva bien.
4. Cocine a fuego bajo por 5 minutos. Sirva caliente o refrigere y sirva frío .

## Notes

Consejo: Rocíe más pasas sobre el arroz con leche justo antes de servir.

